



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN YALANCI İÇLİ KÖFTE

3 adet yufka
3 adet yumurta
200 gr. Yağsız dana kıyması
1 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı karışık (Dolmalık Biber) salçası
½ fincan köftelik bulgur.
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı un

İki yumurtanın akı ve tuz bir kaptan çırpılıp, düzgün bir yere üst üste konulan yufkaların aralarına yedirilerek sürülür. Yufka merkezden kenara doğru kesilmek sureti ile 12 parçaya bölünür. Diğer taraftan ince kıyılmış soğan zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur, daha sonra içersine kıyma konularak kavrulur. Ardından salça, bulgur, karabiber, kırmızı biber, tuz, maydanoz ve bir fincan su konarak pişirilir. Pişirilen iç malzeme yufka parçalarının aralarına konarak, sigara böreği gibi rulo yapılır. 3 yumurta sarısı çırpılır. Rulo şeklindeki yufkalar önce yumurta sarısına batırıp, sonra una ve daha sonra galeta ununa bulanarak kızgın ayçiçek yağında kızartılır. Domates dilimleri ve yeşil sebze garnitürleri ile beraber servis yapılır.